

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WĘWNETRZNEGO

z dnia 7 listopada 1961 r.

**w sprawie ustalenia orientacyjnych wskaźników technicznego wyposażenia stołówek pracowniczych w jednostkach podległych i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego, stołówek studenckich oraz stołówek prowadzonych przez spółdzielnie zrzeszone w Związku Spółdzielni Spożywców „Społem”, zakłady Związku Spółdzielni Spożywców „Społem” i przez oddziały zaopatrzenia robotniczego.**

Na podstawie § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 lutego 1949 r. w sprawie zakresu działania Ministra Handlu Wewnętrznego (Dz. U. Nr 10, poz. 62) i § 7 pkt 2 uchwały nr 118 Prezydium Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. w sprawie zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i tworzenia oddziałów zaopatrzenia robotniczego (Monitor Polski Nr A-19, poz. 246) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustala się:

- 1) dla stołówek pracowniczych w jednostkach podległych i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego, stołówek studenckich oraz dla stołówek prowadzonych przez spółdzielnie zrzeszone w Związku Spółdzielni Spożywców „Społem”, zakłady Związku Spółdzielni Spożywców „Społem” i przez oddziały zaopatrzenia robotniczego:
  - a) orientacyjny wykaz pomieszczeń i wskaźników powierzchniowych na 1 miejsce konsumpcyjne, stanowiący załącznik nr 1 do zarządzenia,
  - b) orientacyjny wykaz wyposażenia w maszyny i urządzenia techniczne, stanowiący załącznik nr 2 do zarządzenia,
  - c) orientacyjny wykaz wyposażenia w drobny sprzęt, stanowiący załącznik nr 3 do zarządzenia;
- 2) dla stołówek pracowniczych w jednostkach podległych

i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego — orientacyjne wskaźniki stanu zatrudnienia zależnie od wielkości produkcji, określone w załączniku nr 4 do zarządzenia.

§ 2. Urządzenia, wyposażenie i stan zatrudnienia stołówek pracowniczych w jednostkach podległych i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego, istniejących w dniu wejścia w życie zarządzenia, powinny być dostosowane do wymagań zarządzenia w terminie do dnia 31 grudnia 1962 r.

§ 3. Trafił moc:

- 1) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 lipca 1951 r. w sprawie ustalenia norm orientacyjnych minimum wyposażenia technicznego stołówek pracowniczych prowadzonych przez spółdzielnie spożywców i oddziały zaopatrzenia robotniczego (Monitor Polski z 1951 r. Nr A-71, poz. 924 i z 1955 r. Nr 36, poz. 354),
- 2) § 13 zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 11 marca 1958 r. w sprawie trybu i warunków uruchamiania oraz zasad prowadzenia stołówek studenckich przy szkołach wyższych (Monitor Polski Nr 27, poz. 161).

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Lesz

Załączniki do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 listopada 1961 r. (poz. 407).

Załącznik nr 1.

Orientacyjny wykaz

pomieszczeń i wskaźników powierzchniowych na 1 miejsce konsumpcyjne dla stołówek pracowniczych o 50—150 miejscach

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wskaźnik powierzchniowy na 1 miejsce w m <sup>2</sup>	Powierzchnia stała w m <sup>2</sup>	U w a g i
1	2	3	4	5
1	Przedsiónek	—	3	występuje, gdy wejście do sali jest bezpośrednio z zewnątrz
2	Zespół sanitarny konsumenta			według obowiązujących norm pomieszczenie to występuje w stołówkach mieszczących się w pawilonach wolno stojących
3	Sala konsumentów	1,20	—	
4	Zmywalnia naczyń stołowych	0,14	—	
5	Przygotownia	0,10	—	w miarę możliwości przygotownia powinna składać się z dwóch pomieszczeń: obierałni ziemniaków i warzyw oraz przygotowni produktów zwierzęcych
6	Kuchnia	0,35	—	
7	Zmywalnia naczyń kuchennych	—	4	
8	Przedmagazyn	—	5	
9	Magazyn produktów suchych	0,11	—	konieczne wyposażenie w szafę chłodniczą do przechowywania artykułów spożywczych łatwo psujących się
10	Magazyn ziemniaków i warzyw	0,16	—	
11	Magazyn kiszonek	—	5	
12	Magazyn zasobów	0,08	—	
13	Pomieszczenie na odpadki	0,04	—	
14	Magazyn opału kuchni	0,06	—	
15	Pokój biurowy	—	12	
16	Szatnie	0,65	—	na pracownika
17	WC, umywalnie, natryski			według obowiązujących norm.

Pomieszczenia wymienione pod lp. 3, 4, 5, 6 i 7 powinny znajdować się na jednej kondygnacji (z wyłączeniem kondygnacji piwnicznej).

Wskazane jest, aby magazyn produktów suchych był również usytuowany w kondygnacji, na której znajdują się pomieszczenia produkcyjne. Pomieszczenia stołówki powinny być wyposażone w odpowiednie urządzenia kanalizacyjne i wodociągowe, instalacje elektryczne i gazowe, urządzenia wentylacyjne i wyciągi kominowe oraz w meble, jak: szafy, stoły, taborety, lustro itp.

U w a g a: Dla stołówek prowadzących rozszerzoną działalność i dla stołówek ponad 150 miejsc wykaz pomieszczeń i wskaźniki powierzchniowe należy ustalać indywidualnie.

Załącznik nr 2.

Orientacyjny wykaz wyposażenia stołówek w maszyny i urządzenia techniczne

Lp.	Wyszczególnienie maszyn i urządzeń	Rodzaj	Wielkość	Ilość sztuk przy jednorazowej liczbie miejsc (rotacja 3—4-krotna)		U w a g i
				50—100	100—150	
1	2	3	4	5	6	7
1	Trzon kuchenny	—	—	1k	1k	z piekarnikami i boilerami
2	Taboret podgrzewczy	—	590 × 590 × 500 mm	1z	1z	
3	Patelnia wywrotna	elektryczna	0,25 m <sup>2</sup> lub 0,5 m <sup>2</sup>	1k	1k	

1	2	3	4	5	6	7
4	Kociołki wywrotne	parowe	3×30 l	1k	1k	
5	Kocioł warzelny	—	100—500 l	1k	2k	
6	Bemar kuchenny	elektryczny	820×700 ×800 mm	1z	1z	
7	Maszyna do mycia naczyń	sterylizator	1860×800 ×1500 mm	1k	1k	
8	Płuczka-obieraczka	elektryczna	1220×650 ×1120 mm	1k	1k	
9	Maszyna do rozdrabniania mięsa	„	różna	1k	1k	
10	Maszyna do krajania chleba	ręczna	—	1k	1k	
11	Przyrząd do porcjowania masła	ręczny	—	1k	1k	
12	Przyrząd do krajania sera	„	—	1z	1z	
13	Maszyna uniwersalna	elektryczna	—	1z	1k	
14	Lada ekspedycyjna bufetowa	chłodnicza	—	1	1	w razie posiadania wyodrębnionego stoiska - bufetu
15	Saturator bufetowy	SB-1 <sup>o</sup>	2 l	1	1	
16	Płuczka do szklanek	na wodę bieżącą	—	1	1	
17	Ekspres do kawy	elektryczny	10 l	1	1	
18	Młynek do mielenia kawy z porcjonerem	„	—	1	1	
19	Szafa chłodnicza	elektryczna	600—2000 l	1k	1k	
20	Boks chłodniczy	składany	4—16 m <sup>2</sup>	—	1z	
21	Waga dziesiętna	—	—	1k	2k	
22	Waga uchylna	—	—	1k	2k	
23	Wózek do zbierania naczyń	—	typowy	1z	1z	
24	Wózek magazynowy	—	„	1z	1z	
25	Rozdrabniarka do jarzyn	—	—	1k	1k	o ile nie będzie maszyny uniwersalnej

Oznaczenie: maszyna — urządzenie konieczne = „k”  
 maszyna — urządzenie zalecane = „z”

Uwaga: Dla stołówek prowadzących rozszerzoną działalność i dla większych stołówek ponad 150 miejsc wyposażenie należy ustalać indywidualnie.

Załącznik nr 3.

Orientacyjny wykaz wyposażenia stołówek w drobny sprzęt

Lp.	Wyszczególnienie sprzętu	Rodzaj	Wielkość	Ilość sztuk	Na każde dalsze 50 miejsc	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
a) Na 1 miejsce na sali konsumpcyjnej						
1	Talerze głębokie	porcelitowe	Ø 24 mm	3		
2	Talerze płytkie	„	Ø 24 mm	3		
3	Talerze płytkie	„	Ø 17 mm	3		
4	Talerze płytkie	„	Ø 15 mm	3		
5	Czarki — typ flaczarki	„	0,5 l	3		
6	Filizanki do bulionu ze spodkami	„	0,25 l	3		
7	Filizanki do mleka (kawy) ze spodkami	„	0,20 l	3		
8	Dzbanek do mleka (kawy)	„	2,0 l	*)		*) jeden na 4 miejsca konsumpcyjne
9	Dzbanuszki do mleka lub śmietany	„	0,05 l	3		
10	Kubki barowe	„	0,5 l	3		
11	Kubki barowe	„	0,25 l	3		
12	Porcjówki do cukru	szklane	—	3		
13	Szklanki do herbaty ze spodkami	ze szkła dmuchanego	0,20 l	3		
14	Szklanki do piwa	szklane	0,5 l	—		} w ilościach odpowiadających potrzebom stoisk bufetowych
15	Szklanki do piwa i napojów	„	0,25 l	3		
16	Kompotierki	ze szkła prasowanego	l-porcjowe	3		

1	2	3	4	5	6	7
17	Łyżki stołowe	nierdzewne	duże	3		
18	Łyżeczki do herbaty	„	małe	3		
19	Widelce stołowe	„	—	3		
20	Noże stołowe	„	—	2		
b) Dla stołówki o 50 do 100 miejscach konsumpcyjnych						
1	Półmiski	porcelitowe	dlugość 42 cm	2	1	
2	Półmiski	„	dlugość 35 cm	2	1	
3	Półmiski	„	dlugość 29 cm	3	1	
4	Rawiry	„	dlugość 18 cm	4	1	
5	Salaterki	„	dlugość 32 cm	4	1	
6	Salaterki	„	dlugość lub Ø 25 cm	4	1	
7	Salaterki	;;	dlugość lub Ø 13 cm	100	50	
8	Sosjerki z łyżką	„	0,5 l	2	—	
9	Sosjerki z łyżką	„	0,25 l	4	1	
10	Sosjerki	„	0,10 l	25	12	
11	Wazy	„	2,5 l	20	5	
12	Cukiernice	„	na 0,25 kg	15	5	
13	Popielnice	„	—	25	12	
14	Solniczki	„	—	25	12	
15	Imbryki do herbaty	„	1,5 l	2	1	
16	Imbryki do herbaty	„	0,5 l	2	2	
17	Kwasiarki z pokrywami dziurkowanymi	„	0,5 l	100	50	
18	Tace czworokątne	z tworzywa sztucznego	dlugość 60cm	6	1	
19	Tace czworokątne	„	dlugość 50 cm	6	1	
20	Donice	kamionkowe	10 l	5	—	
21	Donice	„	5 l	5	1	
22	Menzażki 2 i 3-częściowe do sprzedaży na wynos obiadów	aluminiowe		—	—	w ilości odpowiadającej potrzebom
23	Noże jarzyniaki	stalowe	112 mm	3	1	
24	Noże jarzyniaki	„	50 mm	3	1	
25	Noże kuchenne	„	200 mm	2	1	
26	Noże kuchenne	„	150 mm	2	1	
27	Noże kucharskie	„	250 mm	2	1	
28	Nóż rzeźniczy	„	200 mm	1	1	
29	Nóż do pomidorów ząbkowany	„	104 mm	1	—	
30	Nóż do wędlin	„	300 mm	1	—	
31	Nóż do wędlin	„	200 mm	1	1	
32	Widelce kuchenne	z trzonkiem drewnianym	175 mm	1	1	
33	Widelce stalowe	aluminiowe	70 mm	1	1	
34	Musat	—	—	1	—	
35	Tasak	—	250 mm	1	1	
36	Topór rzeźniczy	—	—	1	—	
37	Tarki do jarzyn	różne	różne	3	2	
38	Łopatki - obijaki do mięsa	—	—	2	1	
39	Kociołek	aluminiowy	80 l	1	1	
40	Garnki	aluminiowe	Ø 44 cm	4	2	
41	Garnki	„	Ø 36 cm	4	2	
42	Garnki	„	Ø 32 cm	4	2	
43	Garnki	„	Ø 24 cm	3	2	
44	Rondle płytke	„	Ø 24 cm	3	1	
45	Rondle półgłębokie	„	Ø 24 cm	3	1	
46	Pokrywa	„	Ø 80 cm	1	1	
47	Pokrywy	„	Ø 44 cm	4	2	
48	Pokrywy	„	Ø 36 cm	4	2	
49	Pokrywy	„	Ø 32 cm	4	2	
50	Pokrywy	„	Ø 24 cm	9	4	
51	Łyżki czerpakowe	„	Ø 10 cm	2	1	
52	Łyżki porcjowe	„	różne	4	2	
53	Szumówki płaskie	z trzonkiem drewnianym	Ø 10 cm	2	1	

1	2	3	4	5	6	7
54	Szumówki głębokie	z trzonkiem	Ø 20 cm	2	1	
55	Cedziła	drewnianym	Ø 20 cm	2	1	
56	Wanny owalne	—	Ø 60 cm	2	1	
57	Miska tłoczona	—	Ø 60 cm	1	1	
58	Miska tłoczona	—	Ø 40 cm	1	1	
59	Patelnia	stalowa	Ø 50 cm	1	1	
60	Patelnia	„	Ø 36 cm	2	1	
61	Patelnia	„	Ø 24 cm	3	1	
62	Kubły	„	12 l	4	1	
63	Konewki stożkowe	„	Ø 12 cm	2	1	
64	Siekierka	„	—	1	—	
65	Ubijacze (rózgi) do piany	„	—	2	1	
66	Wiosła do mieszania	drewniane	—	4	—	
67	Łyżki drewniane	„	różne	10	2	
68	Tłuczki do ziemniaków	„	—	2	1	
69	Lopatki do zgarniania z talerzy	„	—	2	1	
70	Deski do krajania	„	różne	5	1	
71	Stolnice	„	„	3	1	
72	Walki do ciasta	„	„	3	1	
73	Maszynka do mielenia mięsa	ręczna	—	1	—	
74	Otwieracz konserw	—	—	1	—	
75	Korkociąg	—	—	1	—	
76	Czajniki do herbaty	aluminiowe	10 l	2	1	
77	Lejki	—	różne	3	1	
78	Podstawki pod garnki	—	—	10	—	
79	Bańki na mleko	—	20—40 l	2	1	

## c) Różny sprzęt (dla stołówek o 100 miejscach konsumpcyjnych)

1	Pojemniki na odpadki	hermetyczne	30—50 l	4	1	w ilości odpowiadającej potrzebom
2	Szczotki do zamiatania	—	—	2	1	
3	Szczotki do szorowania	—	—	3	1	
4	Szufelki do śmieci	—	—	2	1	
5	Żelazko do prasowania	—	—	1	—	
6	Podstawka pod żelazko	—	—	1	—	
7	Koszyki wiklinowe	—	—	3	—	
8	Kosze wiklinowe	—	—	2	—	
9	Termosy do przenoszenia potraw	—	14 l	—	—	
10	Termosy do przenoszenia potraw	—	20 l	—	—	
11	Pień do rąbania mięsa	—	—	1	—	
12	Odkurzacz elektryczny	—	—	1	—	
13	Froterka elektryczna	—	—	1	—	
14	Zegar ścienny	—	—	1	—	
15	Szatkownica do kapusty ręczna	—	—	1	—	
16	Kosze do śmieci bądź blaszane pojemniki pedałowe	—	—	6	—	
17	Nożyczki średniej wielkości	—	—	1	—	
18	Ręczniki na jednego pracownika	—	—	4	—	
19	Ścierki do naczyń stołowych	—	—	50	—	
20	Ścierki do podłóg	—	—	10	—	
21	Hermetyczny pojemnik na odpadki	—	—	1	—	
22	Apteczka	—	—	1	—	

U w a g a: Wyposażenie stołówek w meble, urządzenia sanitarne oraz sprzęt do sali konsumentów i części produkcyjno-magazynowej nie ujęty orientacyjnym wykazem należy ustalać indywidualnie.

Załącznik nr 4.

## Orientacyjne wskaźniki stanu zatrudnienia w stołówkach zależnie od wielkości produkcji

Łość wydawanych obiadów	75	100	150	200	250	300	350—400	450	500	550	600	700	750	850	1000
Liczba zatrudnionego personelu	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	22

U w a g i: 1. Wskaźniki dotyczą stołówek przygotowujących obiady dwudaniowe (przy posiłkach jednodaniowych o 30% mniej).  
2. Dla stołówek przygotowujących ponad 1000 obiadów, jak również dla stołówek prowadzących rozszerzoną działalność stan zatrudnienia należy ustalać indywidualnie.